**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA**

**Cioccolato e attività fisica per promuovere l’invecchiamento in salute: al via Choko-age,**

**progetto di ricerca internazionale coordinato dall’Ateneo di Perugia**

**Venerdì 9 luglio 2021, ore 10 – canale YouTube Unipg**

Si svolgerà **venerdì 9 luglio** a partire dalle **ore 10,** sul canale **YouTube**dell’Università degli Studi di Perugia, l’evento ufficiale di avvio del **progetto europeo Choko-age**. Il progetto di ricerca è risultato vincitore tra 17 proposte vagliate nel bando PREVNUT della *Joint Programming Initiative – A Healthy Diet for a Healthy Life* (JPI-HDHL) e sarà finanziato dalla European Research Agency (ERA) nell’ambito del programma Horizon 2020 in collaborazione col Ministero dell’Univesità e della Ricerca.

Il consorzio internazionale che sostiene progetto vede il coinvolgimento di 4 Paesi - Italia, Spagna, Regno Unito e Norvergia - ed è guidato dall’Università degli Studi di Perugia.

Il team perugino è composto dal Prof. Francesco Galli, coordinatore del progetto, e dalle ricercatrici Desirée Bartolini e Rita Marinelli, appartenenti al gruppo di ricerca di Biochimica Applicata e Nutrizione Umana del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche; dal Prof. Mario Rende e le Dott.sse Anna Maria Stabile e Alessandra Pistilli della sezione di Anatomia Umana e dai Proff. Vincenzo Nicola Talesa e Cinzia Antognelli della sezione di Biologia. Il programma di ricerca Choko-age vede inoltre la collaborazione di due partner privati: Perugina-Nestlè Italiana spa e Molecular Horizon srl, entrambi con sede a Perugia.

Il progetto Choko-age studierà per tre anni l’effetto di un programma integrato d’intervento nutrizionale e attività fisica su una problematica fondamentale dell’invecchiamento: la malnutrizione calorico-proteica quale causa di perdita di massa muscolare nell’anziano fragile. L’idea innovativa che si intende sviluppare, è quella di creare un alimento specifico per combattere questo tipo di malnutrizione. Tale alimento, a base di cioccolato fondente ricco in polifenoli, sarà arricchito con vitamina E, un antiossidante fondamentale per proteggere i tessuti dalle aggressioni dell’invecchiamento. Le proprieà di questo nuovo alimento saranno studiate a fianco di un programma di attività fisica ad alta intensità, opportunamente disegnato per controllare i livelli di cortisolo e sostenere il metabolismo muscolare dell’anziano. La ricerca sarà condotta da un team internazionale di esperti della fisiopatologia dell’invecchiamento, del metabolismo muscolare, della nutrizione umana e dell’esercizio fisico.

L’evento può essere seguito in diretta sul [canale YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCG1u3O5byoWAdFP773sRHBQ)) dell’Università degli Studi di Perugia al link:

 https://www.youtube.com/channel/UCG1u3O5byoWAdFP773sRHBQ.

Per informazioni (recapiti ad uso dei giornalisti, da non pubblicare):

Prof. Francesco Galli

[francesco.galli@unipg.it](mailto:francesco.galli@unipg.it) - cell. 335.685 8596

**Perugia, 6 luglio 2021**